



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREES</b>	Concombre à la menthe 	Feuilleté au fromage		Pâté de campagne	Salade aux 3 légumes
<i>Menus de substitutions :</i>		Céleri remoulade		Terrine tricolore	
<b>PLAT</b>	Gratin de pomme de terre et jambon 	<b>Menu Végétarien</b> Jumbalaya 		Boulettes de bœuf sauce strogonoff 	Colin MSC sauce ciboulette 
<i>Menus de substitutions :</i>	Gratin de pomme de terre à la sardine			Boulettes de soja sauce strogonoff	
<b>GARNITURE</b>	Salade verte	PLAT COMPLET		70% Jardinière de légumes 30% Blé	Semoule
<b>LAITAGE</b>	Gouda	Yaourt aromatisé		Edam	Yaourt sucré
<b>DESSERT</b>	Mousse au chocolat	Fruit 		Yaourt aromatisé	Pastèque

Préparé par le Chef

Légumes et fruits frais

Nouveauté

HVE

MSC

AOP

IGP

Produits biologiques

P4C : préparé et Cuisiné par le Chef de la Cuisine Centrale

**Nous te souhaitons un bon appétit !**

